

Dersin Adı	Kodu	Yarıyılı	T+U	Kredisi	AKTS
Fonksiyonel Süt Ürünleri	5110293	Bahar	3+0	3	5
Ön koşul Dersler					
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Türü	Seçmeli				
Dersin Koordinatörü					
Dersi Veren					
Dersin Yardımcıları					
Dersin Amacı	Bu dersin amacı doktora öğrencilerine fonksiyonel süt ürünleri hakkında bilgi vermek ve gıda endüstrisinde fonksiyonel süt ürünlerinin önemini öğretmektir.				
Dersin Öğrenme Çıktıları	Bu dersin sonunda öğrenci; <ol style="list-style-type: none"> 1. Fonksiyonel gıda bileşenlerini öğrenir. 2. Fonksiyonel süt ürünlerinin sağlık üzerine etkileri konusunda bilgi sahibi olur. 3. Fonksiyonel süt ürünlerindeki son gelişmeleri öğrenir. 				
Dersin İçeriği	Bu ders kapsamında, fonksiyonel gıdaların tanımı, sağlık üzerine etkileri, fonksiyonel ingredientler, süt ve süt ürünlerindeki fonksiyonel bileşenler, kazeinden elde edilen biyoaktifpeptidler ve peyniraltı suyu, kolostrumun sağlık üzerine etkileri, kazein ve serum proteinlerinin sağlık üzerine etkileri, sporcu beslenmesi ve süt ürünleri, süt yağları hakkındaki algı ve gerçekler, fonksiyonel süt ingredientleri fermentasyonda oluşan fonksiyonel süt bileşenleri, süt ve süt ürünlerindeki mineraller ve vitaminler ve fonksiyonel süt ürünlerindeki son gelişmeler anlatılacaktır.				
Haftalar	Konular				
1	Fonksiyonel gıdaların tanımı, sağlık üzerine etkileri,				
2	Fonksiyonel ingredientler (diyet lifi, oligosakkaritler, şeker alkoller, peptidler ve proteinler)				
3	Fonksiyonel ingredientler (glikozitler, mineraller, yağ asitleri, fitokimyasallar)				
4	Süt ve süt ürünlerindeki fonksiyonel bileşenler				
5	Kazeinden elde edilen biyoaktifpeptidler ve peyniraltı suyu				
6	Kolostrumun sağlık üzerine etkileri				
7	Ara sınav				
8	Kazein ve serum proteinlerinin sağlık üzerine etkileri				
9	Sporcu beslenmesi ve süt ürünleri				
10	Süt yağları hakkındaki algı ve gerçekler				
11	Fonksiyonel süt ingredientleri				
12	Fermentasyonda oluşan fonksiyonel süt bileşenleri				
13	Süt ve süt ürünlerindeki mineraller ve vitaminler				
14	Fonksiyonel süt ürünlerindeki son gelişmeler				
Genel Yeterlilikler					
<ol style="list-style-type: none"> 1. Fonksiyonel gıda bileşenlerini öğrenebilir. 2. Fonksiyonel süt ürünlerinin sağlık üzerine etkileri konusunda bilgi sahibi olur. 3. Fonksiyonel süt ürünlerindeki son gelişmeleri takip edebilir. 					
Kaynaklar					
<ol style="list-style-type: none"> 1. Gibson, G.R. & C.M. Williams. 2000. Functional Foods: Concept to Product. Boca Raton, FL CRC Press, FL. 2. Goldberg, I. 1994. Functional Foods: Designer Foods, Pharmafoods, Nutraceuticals. CHAPMAN&HALL, Inc. 					
Değerlendirme Sistemi					
Ara sınav: % 40 Final: % 60 Bütünleme:					

PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI İLE DERS ÖĞRENİM KAZANIMLARI İLİŞKİSİ TABLOSU									
	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9
ÖK1	2	4	4	2	2	1	2	3	1
ÖK2	3	4	5	3	4	2	3	4	2
ÖK3	3	4	5	4	4	2	3	5	3
ÖK: Öğrenme Kazanımları PÇ: Program Çıktıları									
Katkı Düzeyi	1 Çok Düşük		2 Düşük		3 Orta		4 Yüksek		5 Çok Yüksek

Program Çıktıları ve İlgili Dersin İlişkisi

Ders	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9
Fonksiyonel Gıdalar	3	4	5	3	3	2	3	4	2